

## SCIRÈ BOLGHERI ROSSO D.O.C.

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Uvaggio: 70% cabernet sauvignon, 30% merlot

Caratteristiche del vigneto

Superficie: 2,5 ha.

Esposizione: nord-sud

Suolo: da limoso-argilloso con presenza di scheletro, a suolo di medio impasto .

Forma di allevamento: cordone speronato

Sesto di impianto: 6250 piante /ha

Resa per ettaro: 70 q/li

Resa per ceppo: 1 / 1,2 kg/pianta

Tecnica di vinificazione

Raccolta manuale in cassetta, macerazione-fermentativa a temperatura controllata per circa 18 giorni in vasi vinari di cemento; "microboullage"; fermentazione malolattica in botti di rovere con affinamento "sur lies" per tre mesi.

Travasamento, imbottigliamento ed affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso .

Profumo: dolce, ampio, fine molto intenso e fruttato.

Sapore: morbido, con tannino dolce a media densità in grande equilibrio all'acidità. Retrogusto fruttato dolce e persistente.

Gradi: 13,5° %

Temperatura di servizio: 16°C

